14.059 Žemľovka s jablkami a orechmi
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
vianočka	5,00	5,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,50	9,50
mlieko	8,00	8,00	10,00	10,00	12,00	12,00	14,00	14,00
maslo	1,10	1,10	1,50	1,50	1,80	1,80	2,20	2,20
soľ	0,05	0,05	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07
vajcia	20	1,00	24	1,20	28	1,40	32	1,60
cukor kryštálový	1,00	1,00	1,20	1,20	1,60	1,60	2,00	2,00
cukor práškový	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70
hrozienka	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
strúhanka	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,25	0,25
olej na plech	0,20	0,20	0,30	0,30	0,30	0,30	0,40	0,40
jablká	6,00	3,90	8,00	5,20	10,00	6,50	12,00	7,80
orechy lúpané	0,80	0,80	1,20	1,20	1,40	1,40	1,50	1,50
hmotnosť porcie v g	190		230		270		330	

Výrobný postup

Vianočku pokrájame na plátky, zalejeme mliekom, pridáme rozpustené maslo, cukor, vanilkový cukor, soľ, žĺtka a tuhý sneh z bielkov. Zľahka zamiešame. Očistené jablká postrúhame a zmiešame s pomletými orechmi, cukrom a umytými hrozienkami. Do vymasteného a strúhankou vysypaného pekáča dáme polovicu vianočky, pridáme zmes jabĺk, prikryjeme druhou polovicou vianočky a upečieme. Upečenú žemľovku pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1984	476	9,37	21,8	0,0	58,4	3,1	134,2	1,6	0,098	0,1	0,3	4,7	1,1
B	2694	647	12,58	30,5	0,0	77,5	4,3	172,0	2,2	0,128	0,2	0,3	6,3	1,5

C	3174	762	14,64	35,5	0,0	92,4	5,1	204,9	2,5	0,153	0,2	0,4	7,8	1,7
D	3761	903	17,00	42,0	0,0	110,1	6,0	238,3	3,0	0,183	0,3	0,5	9,3	2,0